



CHRISTOPHE  
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

## M<sub>e</sub>nu Enfants Terribles

105 CHF, ne comprend pas les vins

### L'oeuf de poule Bio

Mitonnées de rutabaga, Comté, jus de viande corsé tuille Sarasin

### Bar de ligne

Mousseline de cerfeuil tubéreux, gel mandarines, ail noir shiso

### St Jacques rôties

Foie gras snacké, choux rouge pomme fruit, riz noir croustillant

### Rafraîchissement

Jus de fruits en corrélation avec un sorbet ou une glace

☎ Tel: +41 (0)77 501 42 54

✉ [achefathome74@gmail.com](mailto:achefathome74@gmail.com)

🌐 [www.christophe-chefathome.ch](http://www.christophe-chefathome.ch)

📍 Route de Chêne 5, 1207 Genève

CHE-413.680.067





CHRISTOPHE  
CHEF • AT • HOME

◆ *Bienvenue chez vous* ◆

**C**ochon noir, la Pluma

Oignons de Roscoff aux vin rouge, pomme purée à la truffe  
-----

**F**romages des Savoies

Affinés par Marc Dubouloz, confitures de Christelle  
-----

**L**e Chocolat

Crèmeux chocolat à la fleur de sel, biscuit sans farine, cassis  
-----

**M**ignardises

*L'accord mets et vins est réalisé à titre d'exemple*

Service possible 45 CHF de l'heure plus 25 CHF déplacement

Le menu est réalisé à base de légumes et produits régions issues d'une agriculture raisonnée ou à faible teneur en pesticides. Tous les produits sont issus de Suisse ou France. J'ai fait le choix de ne plus utilisé les produits venant par bateaux ou avion.

☎ *Tel: +41 (0)77 501 42 54*

✉ *achefathome74@gmail.com*

🌐 *www.christophe-chefathome.ch*

📍 *Route de Chêne 5, 1207 Genève*

*CHE-413.680.067*

